SALES OFFICES

AUSTRALIA
Distribution Australia
Sheldon & Hammond Pty. Ltd
24 Salisbury Road
Asquith NSW 2077
Australia
T +61 2 9482 6666
F +61 2 9477 5810
office.australia@bodum.com

AUSTRIA
Peter Bodum GmbH
Roseggerstrasse 35
DE-21079 Hamburg
T +49 4191 99830
F +49 4191 29690
office.austria@bodum.com

BENELUX
C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 0900 42 555 België/Belgique
T 0900 43 555 Luxemburg
T 0900 263 86 65 Nederland F
+41 41 935 45 91
office.benelux@bodum.com

CHINA
BODUM® Hong Kong Ltd.
Shanghai Representative Office
Unit 15A04, WangJiao Plaza
No. 175, Yan'An Road (E)
CN-Shanghai 200002
T +86 21 6326 5870
F +86 21 6326 5873
office.china@bodum.com

FRANCE
BODUM® France S.A.S
144, avenue Charles de Gaulle
FR-92200 Neuilly sur Seine
T 0821 230 060
F 0811 115 051
office.france@bodum.com

GERMANY
Peter Bodum GmbH
Roseggerstrasse 35
DE-21079 Hamburg
T +49 4191 99830
F +49 4191 2969
office.germany@bodum.com

HONG KONG
BODUM® Hong Kong Ltd
BODUM® Asia Ltd
Unit 2503, 25/F K. Wah Centre
191 Java Road, North Point
Hong Kong
T +852 25 43 45 55
F +852 25 43 33 23
office.hongkong@bodum.com

ITALY
C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 0199 30 77 78
F 0199 30 77 79
office.italy@bodum.com

JAPAN
BODUM® JAPAN Co., Ltd.
3-25-12 Jingmuae
Shibuya-ku
150-0001 Tokyo
T +81 3 5775 0681
F +81 3 5775 0701
office.japan@bodum.com

KOREA
Distribution Korea
Sun Woo Ind. Co., Ltd
465-070
#251-6 Hang-Dong
Hanam City, Kyungki-Do
Korea
T +82 31 793 1172
F +82 31 793 1176
distribution.korea@bodum.com

NEW ZEALAND
Distribution Australia
Sheldon & Hammond Pty. Ltd
24 Salisbury Road
Asquith NSW 2077
Australia
T +61 2 9482 6666
F +61 2 9477 5810
office.australia@bodum.com

PORTUGAL
C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 708 781 235
F 708 781 236
office.portugal@bodum.com

RUSSIA
Distribution Russia
DOMOSTROY
Bely Kuna Ulitsa 32
192 236 Saint Petersbourg
T +7 812 334 96 34

SCANDINAVIA
Denmark
BODUM® (SKANDINAVIEN) A/S
Humlebæk Strandvej 21
DK-3050 Humlebæk
T +45 49 14 80 00
F +45 49 18 18 44
office.denmark@bodum.com

Norway
T +47 66 91 04 72
F +47 22 51 36 36
Viderekople til Danmark

Sweden
T +46 87 16 91 60
F +46 87 18 23 27
Kopplas vidara til Danmark

SINGAPORE
Distribution Singapore
Indonesia/Malaysia
YEO TECK SENG (S) PTE: Ltd
59 Jalan Pemimpin
#03-00 L&Y Building
Singapore 577218
T +65 6254 1511
F +65 6254 5415
distribution.singapore@bodum.com

SPAIN
C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 902 886 980
F 902 886 981
office.spain@bodum.com

SWITZERLAND
BODUM® (Schweiz) AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T +41 41 935 45 00
F +41 41 935 45 80
office.switzerland@bodum.com

TAIWAN
BODUM® TAIWAN
7th Floor
5 Kwo Kang Road
TW-205 Keelung City
T +886 2 24 58 38 48
F +886 2 24 58 38 36
distribution.taiwan@bodum.com

UNITED KINGDOM
BODUM® (UK) LTD.
Hill House
1 Little New Street
London
EC4A 3TR
T +44 7515 596665
office.uk@bodum.com

USA (CANADA, SOUTH AMERICA)
BODUM® USA, Inc.
601 West 26th St.
Suite 1250
New York, NY 10001
T +1 212 367 8844
F +1 212 367 8855
info@bodumusa.com

05-10616ALU Printed in March 2010/China

CHAMBORD

bodum®

10616/10617

CHAMBORD



Instruction for use
ENGLISH

Gebrauchsanweisung
DEUTSCH

Mode d'emploi
FRANÇAIS

Brugsanvisning
DANSK

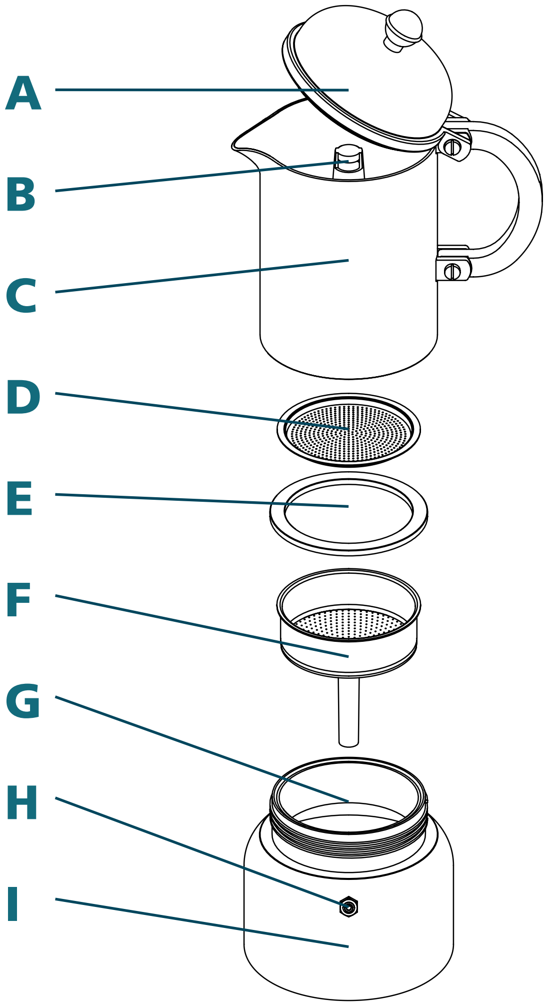
Instrucciones de uso
ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso
ITALIANO

Gebruiksaanwijzing
NEDERLANDS

Bruksanvisning
SVENSKA

Manual de Instruções
PORTUGUÊS


A
B
C
D
E
F
G
H
I

Welcome to BODUM®

Congratulations! You have become the proud owner of a CHAMBORD espresso maker by BODUM®.

ILLUSTRATION OF THE APPLIANCE

A Lid of the upper body

B Riser pipe

C Upper body

D Disc sieve

E Seal

F Coffee funnel

G Line for max. fill level

H Safety valve

I Water container

HOW TO MAKE ESPRESSO

Before you start using your espresso maker, make sure you have all the necessary internal pieces and that they are put together correctly.

IMPORTANT: Before using your espresso maker for the first time, wash all parts including the feed tube with warm water.

1. Make sure the espresso maker is cold and open it by holding the water container (I) in one hand and turning the upper vessel (C) anti-clockwise, i.e. to the left, with the other.
2. Take out the coffee funnel (F) and fill the water container (I) with fresh water to the line (G) under the safety valve (H). TIP: We recommend you use fresh, soft water. Very hard or salty water negatively affects the flavour of the coffee. IMPORTANT: Never use the espresso maker with an empty water container (I) and never use warm water to speed up the coffee-making process.
3. Put the coffee funnel (F) into the water container (I).
4. Fill the coffee funnel (F) with coffee powder without pressing the powder. Put small quantities of coffee into the coffee funnel (F), or do so using a spoon, to avoid using too much coffee powder which could then spill out. Spread the coffee powder evenly and dust any superfluous coffee powder away from the edge of the coffee funnel (F). IMPORTANT: Only use top-quality coffee powder, with a medium grind, that is particularly recommended for espresso makers.

5. Put the espresso maker back together again by holding the water container (I) in one hand and turning the upper vessel (C) clockwise, i.e. to the right, with the other. Do not press the handle.
6. Place the espresso maker on the heat source. The espresso maker is suitable for use on ceramic stove tops, electric hobs and gas stoves. The 10617 model is also suitable for use on induction stoves.

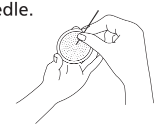
   IMPORTANT: If your source of heat is a gas stove, the flame must not be able to protrude from under the edge of the water container.
7. Take the espresso maker from the stove as soon as the brewing procedure is completed and all the water has risen into the upper vessel (C).

   WARNING: When hot, only touch the plastic parts of the espresso maker.

   Not suitable for extracts or herbal teas.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Whenever you want to clean the espresso maker, wait until it has cooled off.
- Only use water to clean the device. Never use scouring agents or steel wool as these damage the surface.
- Regularly clean the inside of the feed tube (B).
- Regularly check the coffee funnel (F) and the seal (E). If they are showing signs of wear and tear or damage, replace them. Only use original parts.
- Check every now and again that the holes in the filter plate (D) are not blocked. If they are, clean the holes with a needle.



- Never put the espresso maker back together again when it is wet. Keep the parts separate.

Willkommen bei BODUM®

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind stolze(r) Besitzer(in) eines CHAMBORD Espressokochers von BODUM®.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A Deckel des Oberteiles

B Steigrohr

C Oberteil

D Scheibensieb

E Dichtung

F Kaffeetrichter

G Linie max. Füllmenge

H Sicherheitsventil

I Wasserbehälter

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE

Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob alle inneren Teile vorhanden und richtig zusammengebaut sind.

WICHTIG: Vor dem ersten Gebrauch des Espressokochers sämtliche Zubehörteile und das Steigrohr mit warmem Wasser reinigen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Espressokocher kalt ist und drehen Sie diesen auf, indem Sie mit einer Hand den Wasserbehälter (I) festhalten und mit der Anderen das Oberteil (C), gegen den Uhrzeigersinn, d.h nach links, aufdrehen.
2. Entnehmen Sie den Kaffeetrichter (F), und füllen Sie den Wasserbehälter (I) bis zur Linie (G) unterhalb des Sicherheitsventils (H) mit frischem Wasser. TIPP: Wir empfehlen frisches, weiches Wasser zu verwenden. Sehr kalk- bzw. salzhaltiges Wasser beeinträchtigt das Kaffeearoma. WICHTIG: Verwenden Sie den Espressokocher nicht mit leerem Wasserbehälter (I) oder mit warmem Wasser, um so die Kaffeezubereitung zu beschleunigen.
3. Setzen Sie den Kaffeetrichter (F) in den Wasserbehälter (I) ein.
4. Füllen Sie den Kaffeetrichter (F) mit Kaffeepulver, ohne das Pulver zu pressen. Geben Sie das Kaffeepulver löffelweise bzw. in kleinen Mengen in den Kaffeetrichter (F) , um so zu vermeiden, dass zuviel Kaffeepulver eingefüllt wird und dies herausfällt. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmässig und streichen Sie eventuell zu viel eingefülltes Kaffeepulver vom Rand des Kaffeetrichters (F). WICHTIG: Verwenden Sie nur qualitativ hochwertiges und eigens für Espressokocher geeignetes Kaffeepulver von mittlerem Mahlungsgrad.
5. Drehen Sie den Espressokocher fest zu, indem Sie mit einer Hand den Wasserbehälter (I) festhalten und mit der Anderen das Oberteil (C), im Uhrzeigersinn, d.h. nach rechts, zudrehen. Nicht auf den Griff drücken.
6. Stellen Sie den Espressokocher auf die Hitzequelle. Der Espressokocher eignet sich für Glaskeramik-Kochfelder, Elektroplatten und Gasherde. Das Modell 10617 ist zusätzlich geeignet für Induktionsherde. WICHTIG: Falls es sich bei der Hitzequelle um einen Gasherd handelt, darf die Flamme nicht über den Rand des Wasserbehälters hinausragen.
7. Nehmen Sie den Espressokocher vom Herd sobald der Brühvorgang beendet und das gesamte Wasser in den oberen Teil (C) aufgestiegen ist.

   ACHTUNG: Berühren Sie nur die Plastikteile der Kanne, solange die Kanne noch heiss ist.

   Nicht für Extrakte oder Kräutertees geeignet.

REINIGUNG UND WARTUNG

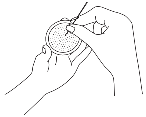
– Vor jeder Reinigung abwarten, bis der Espressokocher abgekühlt ist.

– Verwenden Sie nur Wasser zur Reinigung. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder Stahlwolle, dies greift die Oberfläche an.

– Regelmässig das Innere des Steigrohres (B) reinigen.

– Regelmässig den Kaffeetrichter (F) und die Dichtung (E) überprüfen. Bei Anzeichen von Abnützung oder Beschädigung sind diese Teile auszuwechseln. Benützen Sie nur Originalteile.

– Ab und zu überprüfen, dass die Löcher des Scheibensiebes (D) nicht verstopft sind. Bei Verstopfungen die Löcher mit einer Nadel reinigen.



– Den Espressokocher nicht im nassen Zustand zusammenschrauben. Die Teile lose aufbewahren.

Bienvenue chez BODUM®

Félicitations! Vous êtes l’heureux ou l’heureuse propriétaire d’une cafetière à espresso CHAMBORD de BODUM®.

DESCRIPTION DE L’APPAREIL

A Couvercle de la partie supérieure

B Tube

C Partie supérieure

D Filtre

E Joint

F Entonnoir à café

G Rèpere MAX

H Soupape de sécurité

I Réservoir d’eau

PREPARATION DU CAFE

Avant toute utilisation, assurez-vous que tous les éléments ont été fournis et correctement assemblés.

IMPORTANT: avant d’utiliser votre cafetière à espresso pour la première fois, nettoyez tous les accessoires et le tube à l’eau chaude.

1. Assurez-vous que la cafetière est bien froide. Ouvrez-la en tenant le réservoir (I) d’une main et en faisant tourner la partie supérieure (C) dans le sens contraire des aiguilles d’une montre, c.-à-d. vers la gauche.
2. Enlevez l’entonnoir à café (F) et remplissez le réservoir d’eau (I) d’eau fraîche jusqu’au repère (G) situé sous la soupape de sécurité (H). CONSEIL: nous vous recommandons d’utiliser de l’eau fraîche et douce. L’eau très calcaire ou contenant du sel a une influence négative sur l’arôme du café. IMPORTANT: n’utilisez pas la cafetière à espresso si le réservoir d’eau (I) est vide. N’employez pas non plus d’eau chaude pour accélérer la préparation du café.
3. Placez l’entonnoir à café (F) dans le réservoir d’eau (I).
4. Remplissez l’entonnoir à café (F) de café en poudre sans presser la poudre. Versez le café par cuillerée ou par petite quantité dans l’entonnoir à café (F), pour éviter qu’il y ait trop de café et qu’il tombe à côté. Répartissez le café uniformément et enlevez le café éventuellement sur le bord de l’entonnoir à café (F). IMPORTANT: n’utilisez que du café de qualité et de mouture moyenne convenant à ce genre de machine.

5. Revissez la machine à espresso en tenant le réservoir d’eau (I) d’une main et en faisant tourner la partie supérieure (C) dans le sens des aiguilles d’une montre, c.-à-d. vers la droite. N’appuyez pas sur la poignée.
6. Mettez la cafetière à espresso à chauffer. Elle convient aux tables de cuisson vitrocéramiques, aux plaques électriques et aux cuisinières à gaz. Le modèle 10617 convient également aux tables à induction. IMPORTANT: si vous utilisez une cuisinière à gaz, la flamme ne peut pas dépasser le bord du réservoir d’eau.
7. Retirez la cafetière à espresso du feu dès que la percolation est terminée et que toute l’eau est remontée dans la partie supérieure (C).

   ATTENTION: ne saisissez la cafetière à espresso que par les éléments en plastique quand elle est chaude.

   N'utilisez ni extraits ni infusions.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

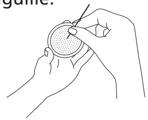
– Attendez que la cafetière à espresso soit froide avant de la nettoyer.

– N’utilisez que de l’eau pour le nettoyage. N’utilisez en aucun cas des nettoyants abrasifs ou de la laine d’acier car ils abiment les surfaces.

– Nettoyez régulièrement l’intérieur du tube (B).

– Contrôlez régulièrement l’entonnoir à café (F) et le joint (E). S’ils semblent usés ou abimés, remplacez-les. Utilisez uniquement des pièces d’origine pour ce faire.

– Vérifiez de temps en temps que les orifices du filtre (D) ne sont pas bouchés. Si c’est le cas, nettoyez-les à l’aide d’une aiguille.



– N’assemblez en aucun cas les éléments de la cafetière à espresso lorsqu’ils sont mouillés. Conservez les éléments séparément.

Velkommen hos BODUM®

Tillykke med din nye CHAMBORD-espressokande fra BODUM®.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A Låg på overdel

B Stigrør

C Overdel

D Skivefilter

E Pakning

F Kaffetragt

G Markering for maks. mængde

H Sikkerhedsventil

I Vandbeholder

TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE

Kontroller, inden kanden tages i brug, at alle dele forefindes, og at de er korrekt samlet.

VIGTIGT: Inden espressokanden anvendes første gang, skal alt tilbehør og stigrøret rengøres i varmt vand.

1. Kontroller, at espressokanden er kold, og skru den fra hinanden: Hold vandbeholderen (I) med den ene hånd, og skru med den anden hånd kandens overdel (C) af i retning mod uret - dvs. mod venstre.

2. Tag kaffetragten (F) ud, og fyld vandbeholderen (I) op med frisk vand til markeringen (G) under sikkerhedsventilen (H). TIP: Vi anbefaler, at der anvendes frisk vand, som ikke er for hårdt. Meget kalk- eller saltholdigt vand forringer kaffens aroma. VIGTIGT: Opvarm aldrig espressokanden, når vandbeholderen er tom (I), og brug ikke varmt vand for at brygge kaffen hurtigere.

3. Sæt kaffetragten (F) på plads i vandbeholderen (I) igen.

4. Fyld kaffetragten (F) med malet kaffe uden at presse kaffen sammen. Hæld kaffen forsigtigt i kaffetragten (F), eller brug en ske for at undgå at fylde for meget i, så kaffen falder ud. Fordel kaffen jævnt, og stryg evt. overskydende kaffe væk fra kanten af kaffetragten (F). VIGTIGT: Anvend kun mellemfint malet kvalitetskaffe, som er specielt beregnet til espressokander.

5. Skru espressokanden fast til: Hold vandbeholderen (I) med den ene hånd, og skru med den anden hånd kandens overdel (C) på i retning med uret - dvs. mod højre. Tryk ikke på håndtaget.

6. Stil espressokanden på varmekilden. Espressokanden er beregnet til brug på glaskeramiske kogesektioner, elektriske kogeplader og på gaskomfurer.

   Model 10617 kan også bruges på induktionskomfurer.

   VIGTIGT: Hvis espressokanden anvendes på et gaskomfur, må flammen ikke nå ud over kanten af vandbeholderen.

7. Tag espressokanden af komfuret, så snart brygningen er afsluttet, og alt vandet er steget op i kandens øverste del (C).

   PAS PÅ: Rør kun ved espressokandens kunststofdele, når kanden er varm.

   Espressokanden er ikke egnet til brug med ekstrakter eller til urtete.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

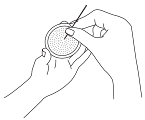
– Vent altid, til espressokanden er kølet af, inden den rengøres.

– Anvend kun vand til rengøring. Der må aldrig anvendes skuremidler eller ståluld, fordi dette angriber overfladen.

– Stigrøret (B) skal rengøres indvendigt med jævne mellemrum.

– Kontroller regelmæssigt kaffetragten (F) og pakningen (E). Skift disse dele ud, hvis de viser tegn på slitage eller beskadigelse. Brug kun originale reservedele.

– Kontroller af og til, at hullerne i skivefiltret (D) ikke er tilstoppet. Hullerne kan i givet fald renses med en nål.



– Skru ikke espressokanden sammen, mens den endnu er våd. Opbevar delene adskilt.

Bienvenido a BODUM®

¡Enhorabuena! Usted es el afortunado propietario de una cafetera expresso CHAMBORD de BODUM®.

COMPONENTES DEL APARATO

A Tapa de la parte superior

B Tubo de subida del agua

C Parte superior

D Filtro de disco

E Junta estanca

F Embudo para el café

G Marca de nivel máx. de llenado

H Válvula de seguridad

I Recipiente del agua

PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRESSO

Antes de usar la cafetera por primera vez, compruebe si están todas las piezas interiores y si la cafetera fue armada correctamente.

IMPORTANTE: Antes del primero uso, lave todos los accesorios y el tubo de subida de agua con agua caliente.

1. Cerciórese de que la cafetera está fría y ábrala sujetando con una mano el recipiente del agua (1) y girando con la otra mano la parte superior (C) en sentido contrario a las agujas del reloj, es decir, hacia la izquierda.
2. Extraiga el embudo del café (F) y llene el recipiente de agua (1) con agua fresca hasta la marca (G) debajo de la válvula de seguridad (H). SUGERENCIA: Recomendamos usar agua fresca y blanda. Un agua con un alto contenido de cal o sal altera el aroma del café. IMPORTANTE: No use la cafetera espresso con el recipiente del agua (1) vacío y no la llene con agua caliente para acelerar el proceso de preparación del café.
3. Introduzca el embudo del café (F) en el recipiente del agua (I).
4. Llene el embudo del café (F) con café molido, sin presionar el café. Vierta el café por cucharaditas o en pequeñas cantidades en el embudo del café (F) para evitar llenarlo demasiado. Distribuya el café uniformemente en el embudo y, dado el caso, retire el exceso de café molido que pueda quedar en el borde del embudo del café (F). IMPORTANTE: Use solamente café molido de alta calidad, apropiado para cafeteras espresso de grado de molienda mediano.

5. Enrosque de nuevo firmemente la cafetera, sujetando con una mano el recipiente del agua (I) y girando con la otra mano la parte superior (C) en el sentido de las agujas del reloj, es decir, hacia la derecha. No ejerza presión sobre el asa.
6. Coloque la cafetera espresso sobre la fuente de calor. La cafetera espresso es apta para placas de cocción eléctricas y de vitrocerámica y para cocinas de gas.

   El modelo 10617 es apto además para cocinas de inducción.

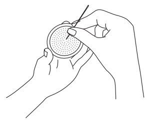
   IMPORTANTE: En las cocinas de gas la llama no debe sobresalir por el borde del recipiente del agua.
7. Retire la cafetera espresso de la cocina en cuanto finaliza el proceso de infusión y toda el agua ha subido a la parte superior (C).

   ATENCIÓN: Sujete la cafetera caliente solamente por las partes plásticas.

   La cafetera no es apta para extractos de café ni infusiones de hierbas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de cada limpieza, espere hasta que la cafetera espresso se haya enfriado.
- Para la limpieza use solamente agua. No emplee en ningún caso detergentes abrasivos ni lana de acero, porque estos atacan y dañan la superficie.
- Limpie regularmente el interior del tubo de subida (B).
- Revise periódicamente el embudo del café (F) y la junta (E). Si presentan signos de desgaste o de daños, será necesario recambiar estas piezas. Utilice solamente piezas originales.
- Compruebe de vez en cuando que los orificios del filtro(D) no estén obturados. En ese caso, límpielos con una aguja.



- No enrosque la cafetera espresso si está húmeda. Guarde las piezas sueltas.

CHAMBORD

Benvenuti alla BODUM®

Congratulazioni! Avete appena acquistato una caffettiera espresso CHAMBORD di BODUM®.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Coperchio superiore

B Colonnina

C Bricco

D Piastrina filtro

E Guarnizione

F Filtro a imbuto

G Indicazione livello MAX

H Valvola di sicurezza

I Caldaia

PREPARAZIONE DELL CAFFÈ ESPRESSO

Prima di mettere in funzione la caffettiera, verificare che tutti i componenti interni siano presenti e montati correttamente.

IMPORTANTE: prima di utilizzare per la prima volta la caffettiera, pulire tutti gli accessori e la colonnina con acqua calda.

1. Accertarsi che la caffettiera sia fredda; aprirla tenendo la caldaia (I) con una mano e svitando con l'altra il bricco (C) in senso antiorario, ossia verso sinistra.
2. Rimuovere il filtro a imbuto (F) e riempire la caldaia (I) con acqua fresca fino all'indicazione di livello massimo (G) al di sotto della valvola di sicurezza (H). SUGGERIMENTO: si consiglia di utilizzare acqua fresca dolce; l'impiego di acqua molto dura o salata può alterare l'aroma del caffè. IMPORTANTE: non utilizzare la caffettiera con la caldaia (I) vuota o con acqua calda per accelerare la preparazione del caffè.
3. Inserire il filtro a imbuto (F) nella caldaia (I).
4. Riempire il filtro a imbuto (F) con caffè in polvere senza pressarlo. Aggiungere il caffè un cucchiaio per volta o comunque in piccole quantità per evitare di metterne troppo o di farlo fuoriuscire. Distribuire il caffè uniformemente e rimuovere quello eventualmente finito sul bordo del filtro (F). IMPORTANTE: utilizzare solo caffè in polvere di ottima qualità e adatto per caffettiere espresso, con grado di macinatura medio.
5. Avvitare a fondo la caffettiera, tenendo la caldaia (I) con una mano e girando con l'altra il bricco (C) in senso orario, ossia verso destra, senza fare forza sul manico.
6. Porre la caffettiera sulla fonte di calore. La caffettiera espresso può essere utilizzata su piani di cottura in vetroceramica, piastre elettriche e fornelli a gas.

   Il modello 10617 è altresì utilizzabile con fornelli a induzione.

   IMPORTANTE: nel caso si utilizzi come fonte di calore un fornello a gas, la fiamma non deve fuoriuscire oltre il bordo della caldaia.
7. Togliere la caffettiera dal fuoco non appena il caffè è pronto e tutta l'acqua è salita nella parte superiore (C).

   ATTENZIONE: evitare di toccare la caffettiera rovente e afferrarla solo in corrispondenza dei suoi componenti in plastica.

   La caffettiera non è indicata per la preparazione di infusi o tisane.

PULIZIA E MANUTENZIONE

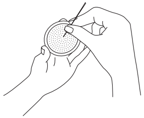
– Prima di pulirla, attendere ogni volta che la caffettiera si sia raffreddata.

– Per la pulizia utilizzare esclusivamente acqua, evitando sempre detersivi abrasivi o pagliette che potrebbero danneggiare la superficie.

– Pulire regolarmente l'interno della colonnina (B).

– Controllare regolarmente il filtro a imbuto (F) e la guarnizione (E): se si riscontrano segni di usura o di danneggiamento, sostituirli utilizzando esclusivamente ricambi originali.

– Controllare di tanto in tanto che i fori della piastrina filtro (D) non siano otturati. In tal caso, pulirli con un ago.



– Non assemblare la caffettiera quando è ancora umida. Riporre i pezzi separatamente.

Welkom bij BODUM®

Hartelijk gefeliciteerd! U bent de trotse bezitter van een CHAMBORD espressomaker van BODUM®.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Deksel van het bovendeel

B Stijgbuisj

C Bovendeel

D Filter

E Sluitring

F Koffietrechter

G MAX. waterniveaustreep

H Veiligheidsventiel

I Waterreservoir

HET MAKEN VAN ESPRESSOKOFFIE

Controleer voor ingebruikname of alle onderdelen aan de binnenkant voor handen zijn en op de juiste manier gemonteerd zijn.

BELANGRIJK: Reinig voor het eerste gebruik van de espressomaker alle accessoires en de stijgbuis met warm water.

1. Zorg ervoor dat de espressomaker koud is en draai hem, terwijl u met de ene hand het waterreservoir (I) en met de andere hand het bovendeel (C)vasthoudt, open. Draai hem tegen de richting van de klok in, d.w.z. naar links, open.
2. Haal de koffietrechter (F) eruit en vul het waterreservoir (I) tot aan het waterniveaustreepje (G) onder het veiligheidsventiel (H) met koud water. TIP: Wij raden u aan koud en zacht water te gebruiken. Water met veel kalk resp. zout beïnvloedt de smaak van de koffie. BELANGRIJK: Gebruik de espressomaker niet met een leeg waterreservoir (I) en niet met warm water om zo het koffiezetten te versnellen.
3. Doe de koffietrechter (F) in het waterreservoir (I).
4. Vul de koffietrechter (F) met koffie, zonder de koffie aan te drukken. Doe de koffie lepel voor lepel resp. met kleine beetjes in de koffietrechter (F), om zo te vermijden dat er teveel koffie in gedaan wordt en deze eruit valt. Verdeel de koffie gelijkmatig en strijk het eventueel teveel aan koffie van de rand van de koffietrechter (F). BELANGRIJK: Gebruik alleen kwalitatief goede en uitsluitend voor een espressomaker geschikte koffie van een middelgrove maling.
5. Draai de espressomaker, terwijl u met de ene hand het waterreservoir (I) en met de andere hand het bovendeel (C)vasthoudt, goed dicht. Draai hem met de richting van de klok mee, d.w.z. naar rechts, dicht. Niet op het handvat drukken.
6. Zet de espressomaker op de hittebron. De espressomaker is geschikt voor glaskeramische kookplaten, elektrische kookplaten en gasfornuizen.

   Het model 10617 is daarnaast ook geschikt voor inductiekookplaten.

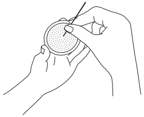
   BELANGRIJK: In het geval de hittebron een gasfornuis is, mag de vlam niet over de rand van het waterreservoir uitsteken.
7. Haal de espressomaker van het vuur zodra het koffiezetproces beëindigd is en alle water naar het bovenste deel (C) opgestegen is.

   LET OP: Raak als de espressomaker warm is alleen de kunststofonder delen aan.

   Niet geschikt voor extracten en kruidenthee.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Wacht telkens voordat u de espressomaker gaat schoonmaken totdat hij afgekoeld is.
- Gebruik bij het schoonmaken alleen water. Gebruik in elk geval geen schuurmiddel of staalwol, omdat deze het oppervlak aantasten.
- Reinig regelmatig de binnenkant van de stijgbuis (B).
- Controleer regelmatig de koffietrechter (F) en de sluitring (E). Bij tekenen van slijtage of beschadiging moeten deze onderdelen vervangen worden. Gebruik alleen originele onderdelen.
- Controleer af en toe of de gaatjes van de filter (D) niet verstopt zijn. Reinig bij verstoppingen de gaatjes met een naald.



- Zet de espressomaker niet in elkaar als hij nat is. Bewaar de onderdelen los van elkaar.

CHAMBORD

Välkommen till BODUM®

Grattis! Du är nu stolt ägare till en CHAMBORD mockabryggare från BODUM®.

BESKRIVNING

A Överdelens lock

B Stigrör

C Överdel

D Skivsil

E Tätning

F Kaffetratt

G Linje för max. fyllmängd

H Säkerhetsventil

I Vattenbehållare

BRYGGA ESPRESSO

Kontrollera att alla inre delar finns och är korrekt monterade innan du använder produkten.

VIKTIGT: Innan du använder espressobryggaren för första gången, rengör samtliga tillbehör och stigröret med varmt vatten.

1. Kontrollera att espressobryggaren är kall och öppna den genom att hålla fast vattenbehållaren (I) med en hand och vrida överdelen (C) motsols med den andra.
2. Ta bort kaffetratten (F) och fyll vattenbehållaren (I) till linjen (G) under säkerhetsventilen (H) med friskt vatten. TIPS: Vi rekommenderar dig att använda friskt, mjukt vatten. Vatten som innehåller mycket kalk eller salter påverkar kaffets arom. VIKTIGT: Använd inte espressobryggaren med tom vattenbehållare (I) eller med varmt vatten för att påskynda kaffebryggningen
3. Sätt kaffetratten (F) i vattenbehållaren (I).
4. Fyll kaffetratten (F) med kaffepulver utan att pressa pulvret. Lägg i kaffepulvret med sked i mindre mängder i kaffetratten (F) för att undvika att för mycket kaffe täpper igen tratten. Fördela kaffepulvret jämnt och stryk vid behov bort överflödigt kaffepulver från kanten på kaffetratten (F). VIKTIGT: Använd endast mellanmalt espressokaffe av hög kvalitet.
5. Skruva fast espressobryggaren genom att hålla fast vattenbehållaren (I) med en hand och vrida överdelen (C) medsols med den andra. Tryck inte på handtaget.
6. Ställ espressobryggaren på värmekällan. Espressobryggaren passar för keramikhällar, elplattor och gasspisar.

   Modell 10617 är dessutom lämplig för induktionshällar.

   VIKTIGT: Vid gasspisar får flamman inte nå över kanten på vattenbehållaren.
7. Ta av espressobryggaren från spisen så fort kaffet har bryggts klart och allt vatten har stigit upp i den övre delen (C).

   OBSERVERA: Ta endast tag i plastdelarna på espressobryggaren när den är varm.

   Inte lämplig för extrakt eller örtte.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

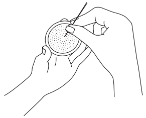
– Vänta tills espressobryggaren har svalnat innan du rengör den.

– Använd endast vatten vid rengöring. Använd inte skurmedel eller stålull, då det repar ytan.

– Rengör stigrörets (B) insida regelbundet.

– Kontrollera regelbundet kaffetratten (F) och tätningen (E). Byt ut dessa delar om de visar tecken på förslitning eller skador. Använd endast originaldelar.

– Kontrollera då och då att skivsilen (D) inte är igensatt. Rengör i detta fall med en nål.



– Skruva inte ihop espressobryggaren när den är våt. Förvara delarna löst.

BRUKSANVISNING

Bem-vindo à BODUM®

Muitos parabéns! Você é o feliz possuidor de uma cafeteira para café expresso CHAMBORD da BODUM®.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Tampa da parte superior

B Tubo elevatório

C Parte superior

D Filtro em disco

E Vedante

F Funil para café

G Linha de enchimento máximo

J Válvula de segurança

I Depósito de água

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO

Antes da colocação em serviço, verificar a presença e a montagem correcta de todos os componentes interiores.

IMPORTANTE: antes da primeira utilização da cafeteira, lavar todas as peças acessórias e o tubo elevatório com água quente.

1. Certificar-se de que a cafeteira está fria e abri-la, segurando, com uma mão, no depósito de água (I) e, com a outra mão, fazendo rodar a parte superior (C) para a esquerda.
2. Retirar o funil para café (F) e encher o depósito de água (I) até à linha (G) abaixo da válvula de segurança (H) com água fresca. CONSELHO: recomendamos a utilização de água fresca e mole. A água com alto teor de calcário ou sal diminui o aroma do café. IMPORTANTE: não utilizar a cafeteira com o depósito de água (I) vazio nem com água quente para assim acelerar o processo de preparação do café.
3. Colocar o filtro do café (F) no depósito de água (I).
4. Sem comprimir, encher o funil (F) com café em pó. Colocar colheradas ou pequenas quantidades de café em pó no funil (F), de modo a evitar encher em excesso e entornar. Distribuir o café em pó uniformemente e, caso necessário, retirar o excesso da borda do funil para café (F). IMPORTANTE: utilizar apenas café em pó de alta qualidade e próprio para cafeteiras, com um grau de moagem médio.
5. Fechar bem a cafeteira, segurando, com uma mão, no depósito de água (I) e, com a outra mão na parte superior (C), girando para a direita. Não premir o punho.
6. Colocar a cafeteira sobre a fonte de calor. A cafeteira pode ser utilizada em placas vitrocerâmicas, placas eléctricas e fogões a gás. O modelo 10617 também pode ser utilizado em fogões de indução.

   IMPORTANTE: caso a fonte de calor provenha de um fogão a gás, a chama não pode passar da borda do depósito de água.
7. Retirar a cafeteira do fogão assim que a fervura termine e que toda a água tenha subido para a parte superior (C).

   ATENÇÃO: em estado quente, agarrar a cafeteira apenas nos componentes de plástico.

   Não adequado para extractos nem para chás de ervas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

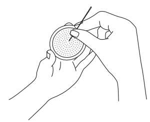
– Antes de limpar, esperar até a cafeteira arrefecer.

– Utilizar apenas água para a limpeza. Nunca recorrer a agentes abrasivos nem palha-de-aço, pois danificam a superfície.

– Limpar o interior do tubo elevatório (B) com regularidade.

– Examinar o funil para café (F) e o vedante (E) com regularidade. Estas peças devem ser substituídas aos primeiros sinais de desgaste ou danos. Utilizar apenas peças originais.

– De vez em quando, verificar se os orifícios do filtro em disco (D) não estão obstruídos. Em caso de obstruções, limpar os orifícios com uma agulha.



– Não atarraxar a cafeteira em estado molhado. Guardar as peças separadas umas das outras.